

AGENT DE SERVICE DE COLLECTIVITE

Appellations principales : Agent d'entretien – Agent de collectivité – Agent de service – Femme de service.

Appellations spécifiques : Homme d'entretien – Ouvrier d'entretien

Fiche n°47

Fonction : Nettoyage/entretien
Région Bretagne

Définition

Effectue les travaux de nettoyage, d'entretien et de remis en ordre de l'ensemble des locaux. Peut effectuer des petits travaux d'entretien et de cuisine (préparation de légumes, réalisation de mets simples) et assurer le service des repas ou la desserte des tables. Peut également participer à la vaisselle.

Conditions générales d'exercice

L'activité s'effectue au contact des clients, en équipe de taille réduite (activités d'entretien ou de nettoyage) ou plus importante (activité de cuisine). Elle peut s'exercer à temps partiel. Les horaires sont généralement réguliers mais peuvent être décalés. L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité.

Formation et expérience

L'emploi/métier est généralement accessible sans conditions particulières de formation ou d'expérience préalable. Cependant, certains établissements exigent des formations de niveau V (CAP, BEP) options maintenance et entretien des locaux ou sanitaire et social. Dans le secteur public, l'emploi/ métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de qualification.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Organiser le poste de travail en fonction des consignes.
- Contrôler l'approvisionnement ou approvisionner son poste de travail en produits et matériels.
- Effectuer le rangement des pièces ou des locaux.
- Nettoyer (balayer, laver, aspirer, épousseter) les salles, chambres, réfectoires, mobiliers...
- Nettoyer et ranger les matériels utilisés.

Compétences associées :

- Connaître et informer sur l'environnement touristique local et régional.

Capacités liées à l'emploi :

L'emploi requiert d'être capable de :

- Respecter rigoureusement des consignes et des modes d'intervention.
- Appliquer des règles d'hygiène strictes.
- S'adapter aux changements d'équipes et de rythmes.
- Etablir des contacts avec les clients.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Aide à la cuisine (préparation de denrées avant la cuisson, aide à la préparation de mets simples...).
- Service des repas (mise en place des couverts, distribution des plats et plateaux, desserte des tables...).
- Lavage et rangement de la vaisselle.
- Petits travaux d'entretien (maintenance des locaux, menuiserie, électricité, plomberie...).
- Entretien d'espaces spécialisés (réfectoires...).

Responsabilités exercées :

- Coordination d'une équipe.

Exigences :

- Adaptabilité
- Polyvalence
- Respect des règles de sécurité et d'hygiène.

Lieu d'exercice de l'activité :

Type d'établissement :

- Hébergements associatifs (maison familiale, auberge de jeunesse, ...)
- Restauration collective.

Type de secteur : Associatif, Public et Parapublic.

Conditions de travail :

- Travail de jour et/ou de nuit possible.
- Travail possible le samedi, le dimanche et les jours fériés.